

Buhtle sa kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad kvasca**
- **2 kašike šecera**
- **500 ml mleka**
- **1 jaje**
- **1 jaje (za premazivanje)**
- **1 kg brašna**
- **50 ml ulja**
- **100 g šecera u prahu**
- **200 g eurokrema**

Priprema

Staviti jednu kašicu šecera u malo toplog mleka pa u njemu izmrvit kvasac. Ostaviti da uskisne. Zatim ga pomešati sa brašnom, ostatkom šecera i mleka, dodati jaje i ulje. Sve lepo umesiti i ostaviti na toplom mestu da naraste testo.

Kada se testo udvostručilo, premesiti ga pa ga razviti oklagijom debljine 1 cm.

Iseckati testo na kocke željene velicine. Na svaku kockicu malom kašicicom stavljati po malo krema. Prstima sve krajeve spojiti ka sredini i formirati malu lopticu da krem bude u sredini. Poreati loptice u tepsiju. Premazati ih umucenim jajetom i ostaviti da odmore desetak minuta. Onda ih staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni. Treba da se pece oko 30 minuta. Kada su buhle gotove posuti ih šecerom u prahu.

Savet